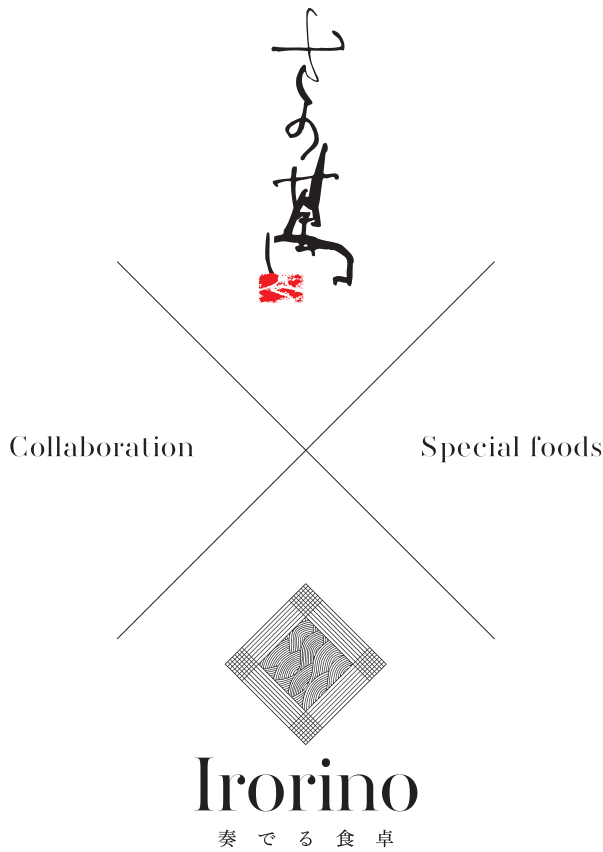


Irorino My Gift Set includes



ドライエイジングハンバーグステーキ



さの萬牛ハンバーグステーキ



肉汁に恋をしたはんばーぐそうす



えのきのミルクポタージュ



えのきと枝豆のスープ

SANOMAN Fresh Meat & Delikatessen × Irorino

大正三年創業の食肉小売・卸売販売の老舗「さの萬」。その手間ひまをかけた肉は、食べた瞬間「おいしい」と笑顔になる、とっておきの逸品です。

ドライエイジングハンバーグステーキ

40日間熟成させることで旨みを最大限に引き出したさの萬自慢の「ドライエイジングビーフ」を使ったハンバーグステーキです。

さの萬牛ハンバーグステーキ

口に入れた瞬間、肉汁がジュワッとはじけるように広がる肉々しき。この食感と旨みは、荒挽きの二度挽きというお肉屋さんならではの手法から生まれました。

肉汁に恋をしたはんばーぐそうす

ハンバーグからにじみ出る肉汁との相性が抜群。化学調味料等を一切使用せず、野菜の旨みにリンゴの優しい甘さをプラスしたデミグラス風味のソースです。

えのきのミルクポタージュ

注目のダイエット食材「エノキ」の中にも含まれる成分「キノコキトサン」を、特殊製法により細胞壁を壊して効率よく摂取できるようにしたポタージュスープです。

えのきと枝豆のスープ

「エノキ」を特殊製法で飲みやすくしたうえ、枝豆の色を加えたさわやかな色合いと味わいのスープです。こちらもハンバーグとあわせて飲んでもびったりのお味です。

How to broil

さの萬のハンバーグステーキのおいしい焼き方をご紹介します。

ドライエイジングハンバーグステーキ

1. 解凍後は30分ほど置いて室温に戻します。とくに下味はつけません。
2. 厚手のフライパンにサラダ油を多めに入れ十分加熱します。フライパンの温度が下がらないよう、強火で焼きます。表を約1分、裏を約30秒焼くのが目安です。
3. 焼き色がついたなら、いったんハンバーグを取り出します。
4. 火をとめ、フライパンの油を軽くふきとります。ハンバーグをフライパンに戻し、ふたをして余熱で約5分休ませてから盛り付けします。
※ハンバーグが蒸れないようにふたは少しあけます。



さの萬牛ハンバーグステーキ

1. よく空気抜きをしてください。肉汁がふっくらとふくらみますので、形を整えたら中心にくぼみを入れます。
※厚みは2cmがベストです。
2. 強火でフライパンを加熱し、肉を入れて強火のまま1分焼き、裏返して強火で1分焼きます。
3. その後、中弱火でふたをして5～6分蒸し焼きに。
4. 軽く押しして透明な肉汁が出たらOK。
5. フライパンに残った焼き汁が美味しいソースに変身しますので、同梱のハンバーグソースとからめてたっぷりとかけたらできあがりです。



Point

どちらのハンバーグステーキも肉の旨みをお楽しみいただけますので、お好みで塩やコショウのみで召し上がるのもおすすめです。スープは帯紙を外して、鍋で沸騰させたお湯に袋ごと入れ、加熱したうえ、お皿に移してお召し上がりください。